# INTERNATIONAL EXECUTIVE REVIEW



Editor: René Oudeweg

Bulletin #56: Noodrecept balkonbrood

Ingrediënten:

1. Nationale energie- en voedsel- en distributiecrisis

Uit de opslag:

2. Tarwebloem 500 gr (houdbaarheid +/- 6 maanden)
3. 7 gram gist
4. 9 gram zout
5. 350 ml water (gezuiverd uit de rivier)

Benodigdheden:

1. Een kleine stove geschikt voor pelletkorrels.
2. Een beslagkom en handmixer
3. Een maatbeker
4. Een bakkersschort
5. Vuurvaste handschoenen
6. Een aansteker
7. Pelletkorrels en aanmaaksnippers (bijv. voor de BBQ)
8. Broodvorm
9. Veel geduld

Los de gist op in de beslagkom met het water. Goed met de hand mixen. Doe de tarwebloem erbij en een tiental minuten goed mixen met de hand. Mocht het deeg te stroperig zijn ietwat tarwebloem bijdoen tot het de juiste vastigheid heeft om het enigszins te kneden en in vorm te brengen. Laat het deeg 45 minuten rijzen in de beslagkom. Smeer de broodvorm in met wat olie of boter. Doe het deeg in het broodvorm en laat het nog enkele tientallen minuten rijzen.

Zet de stove in een bloempot met aarde in de hoek van het balkon en steek de pelletkorrels aan met de snippers en de aansteker of lucifers. (Mocht je een stove hebben met ventilator, steek de adapter in de noodaccu of powerbank) Dek de broodvorm af met een extra broodvorm die er overheen past.

Laat het brood zo'n 40-45 bakken op een middelmatig vuurtje. Hou de vuurvaste handschoenen paraat en let op de brandveiligheid. Blijf zitten op het balkon tijdens het bakken.



Controleer of het brood goed gebakken is en na 45 minuten, voilá, we hebben een brood gemaakt zonder gas en electriciteit.

Eet smakelijk!

